

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**PENGENDALIAN MUTU PADA PROSES PRODUKSI SAUS SAMBAL DI
PD. SURABRAJA PUTRA CIREBON**



Disusun Oleh :

Bunayya Nurul Shafira (1800033007)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
AGUSTUS 2021**

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGENDALIAN MUTU PADA PROSES PRODUKSI SAUS SAMBAL DI
PD. SURABRAJA PUTRA CIREBON
2021**

Disusun Oleh:

Bunayya Nurul Shafira

(1800033007)

Yogyakarta, 02 Agustus 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Safinta Nurindra Rahmadhia, M.Sc)

NIY. 60181175

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Bunayya Nurul Shafira

NIM : 1800033007

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Fakultas Teknologi Industri

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini merupakan karya ilmiah saya sendiri dan bukan merupakan tiruan, Salinan, duplikasi dari laporan kerja praktik yang telah dipergunakan untuk mendapatkan gelar sarjana Teknologi Pangan baik di lingkungan Universitas Ahmad Dahlan maupun di perguruan tinggi lain, serta belum pernah dipublikasikan.

Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab serta bersedia mendapatkan sanksi jika pernyataan diatas tidak benar.

Yogyakarta, 02 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan,

Bunayya Nurul Shafira

1800033007

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur senantiasa kita panjatkan kepada Allah SWT karena atas limpahan rahmat, ridha, dan karunia-Nya laporan Kerja Praktik (KP) ini dapat diselesaikan tepat waktu. Shalawat serta salam tak lupa kami haturkan kepada Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan cahaya dan selalu menjadi suri tauladan berakhlakul karimah kepada umat manusia. Semoga kita semua mendapatkan syafaatnya beliau di Yaumul Akhir kelak, Aamiin Yarabbalamin.

Laporan kegiatan KP ini merupakan bentuk pertanggungjawaban tertulis atas terlaksananya kegiatan KP dan untuk melaporkan segala sesuatu yang ada kaitannya dengan dunia kerja di PD. Surabaja Putra Cirebon. Kegiatan KP ini dilaksanakan mulai tanggal 08 Maret sampai dengan 08 April 2021. KP ini merupakan tahapan yang harus dijalani mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan dengan tujuan untuk mengetahui kegiatan di lingkungan kerja dan mengaplikasikan ilmu-ilmu pengetahuan yang didapatkan dari perkuliahan di Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Kelancaran kegiatan KP ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada segenap pihak yang telah membantu:

1. Kepada Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kekuatan dan kemudahan sehingga laporan KP ini dapat terselesaikan
2. Kedua Orang Tua, Kakak dan Adik yang telah memberikan semangat dan dorongan baik dari segi moril maupun materiil
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan
4. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, M.Sc selaku dosen pembimbing Kerja Praktik yang telah memberikan bimbingan dan bantuan baik masukan maupun saran dalam pelaksanaan KP dan penyusunan laporan ini
5. Ibu Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc selaku dosen pembimbing akademik

6. Bapak dan Ibu Direktur PD. Surabaja Putra yang telah menerima dan membimbing kami selama KP berlangsung
7. Ibu Era Permeisari, A.Md selaku HRD dan pembimbing lapangan yang telah membantu, memberikan dukungan serta memberikan saran selama pelaksanaan KP berlangsung
8. Pak Uu, Pak Darjo, Pak Dili, Mbak Nanik dan seluruh karyawan yang telah memberikan arahan, dukungan dan informasi selama pelaksanaan KP berlangsung
9. Jihan Cahya Rembulani dan Rizky Priandi Nur Hidayat selaku partner selama KP berlangsung

Karena kebaikan semua pihak yang telah penulis sebutkan tadi maka penulis bisa menyelesaikan laporan magang ini dengan sebaik-baiknya. Laporan magang ini memang masih jauh dari kesempurnaan, tapi penulis sudah berusaha sebaik mungkin. Sekali lagi terima kasih. Semoga laporan ini bermanfaat bagi kita semua.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Yogyakarta, 02 Agustus 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN	xi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1. Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah.....	1
1.1.2 Visi dan Misi.....	2
1.1.3 Struktur Organisasi	3
1.2. Proses Produksi.....	5
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir	5
1.2.2 Proses Produksi: Diagram Alir beserta Neraca Bahan.....	9
1.2.3 Mesin dan Peralatan	15
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	22
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	30
2.1. Latar Belakang.....	30
2.2. Rumusan Masalah	31
2.3. Tujuan.....	32
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	32

2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	34
2.6. Kesimpulan	45
2.6.1 Kesimpulan	45
2.6.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Ukuran ubi jalar	6
Tabel 1.2 Sarana dan prasarana penunjang PD. Surabaja Putra	22
Tabel 2.1 Hasil pengamatan mutu saus sambal PD. Surabaja Putra	35
Tabel 2.2 Standar mutu pabrik saus sambal PD. Surabaja Putra.....	36
Tabel 2.3 <i>Check Sheet</i> proses produksi saus.....	38
Tabel 2.4 Persyaratan mutu saus sambal cabai SNI 01-2976-2006.....	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo PD. Surabaja Putra	1
Gambar 1.2 Struktur organisasi PD. Surabaja Putra	3
Gambar 1.3 Ubi jalar putih	6
Gambar 1.4 Produk antara (pasta ubi)	7
Gambar 1.5 Produk akhir saus sambal kemasan botol	8
Gambar 1.6 Produk akhir saus sambal kemasan plastik	8
Gambar 1.7 Neraca massa proses pra-produksi	9
Gambar 1.8 Neraca massa proses produksi saus kemasan botol	10
Gambar 1.9 Neraca massa proses produksi saus kemasan plastik	11
Gambar 1.10 Timbangan digital lantai	15
Gambar 1.11 Mesin cuci ubi tipe <i>rotary</i>	16
Gambar 1.12 Mesin <i>brush roller root type</i> QX 818	16
Gambar 1.13 Mesin <i>autoclave</i> kapsul	17
Gambar 1.14 Mesin penggiling ubi	17
Gambar 1.15 <i>Mixer tank</i> ukuran kecil	18
Gambar 1.16 <i>Mixer tank</i> ukuran besar	18
Gambar 1.17 <i>Storage tank</i>	19
Gambar 1.18 <i>Vertical packaging</i>	19
Gambar 1.19 Drum penampung	20
Gambar 1.20 Alat pres tutup botol	20
Gambar 1.21 Mesin <i>pump A & B</i>	21
Gambar 1.22 Mesin <i>brush out</i>	21
Gambar 1.23 Mesin <i>brush in</i>	21
Gambar 1.24 Parkiran mobil	22
Gambar 1.25 Parkiran motor	22
Gambar 1.26 Pos satpam depan	23
Gambar 1.27 Pos satpam belakang	23
Gambar 1.28 Kantor tampak luar	23

Gambar 1.29 Kamar mandi	23
Gambar 1.30 Tempat cuci tangan	24
Gambar 1.31 Ruang bunker	24
Gambar 1.32 Ruang penyimpanan tampak luar	24
Gambar 1.33 Ruang penyimpanan tampak tengah	24
Gambar 1.34 Genset.....	25
Gambar 1.35 Tempat penyimpanan tetes tebu.....	25
Gambar 1.36 Tempat pembuatan peti kayu	25
Gambar 1.37 Tempat penyimpanan produk retur	25
Gambar 1.38 Tempat absen para karyawan	26
Gambar 1.39 Gedung penyimpanan tampak dalam bagian samping	26
Gambar 1.40 Gedung penyimpanan tampak luar bagian samping	26
Gambar 1.41 Gedung penyimpanan tampak dalam bagian belakang	26
Gambar 1.42 Gedung penyimpanan kardus tampak dalam bagian belakang	27
Gambar 1.43 Gedung penyimpanan BTP tampak dalam bagian belakang.....	27
Gambar 1.44 Tempat instalasi listrik	27
Gambar 1.45 <i>Forklift</i>	27
Gambar 1.46 Troli barang.....	28
Gambar 1.47 <i>Truck hand pallet hidrolik</i>	28
Gambar 1.48 Tempat pengolahan limbah	28
Gambar 1.49 Tempat penyimpanan botol kotor bagian belakang	28
Gambar 1.50 Tempat penyimpanan botol kotor bagian depan	29
Gambar 1.51 Tempat pembuangan sampah.....	29
Gambar 2.1 Proses pemasakan saus sambal	35
Gambar 2.2 Kondisi dapur produksi	36
Gambar 2.3 Perbandingan saus (a) kemasan plastik dan (b) kemasan botol	37
Gambar 2.4 Produk saus sambal PD. Surabaja Putra	37
Gambar 2.5 Diagram <i>fishbone</i> (sebab-akibat)	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kondisi Pabrik PD. Surabaja Putra	48
Lampiran 2 Kegiatan proses produksi saus sambal di PD. Surabaja Putra	50
Lampiran 3 Hasil penelitian pengawasan mutu produk saus sambal	52
Lampiran 4 Desain layout pabrik PD. Surabaja Putra.....	55
Lampiran 5 Daftar Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang diizinkan	57
Lampiran 6 Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	60

PENGENDALIAN MUTU PADA PROSES PRODUKSI SAUS SAMBAL DI PD. SURABRAJA PUTRA CIREBON

Bunayya Nurul Shafira

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad
Dahlan

ABSTRAK

Pengendalian mutu adalah kegiatan yang dilakukan untuk menjamin bahwa proses yang terjadi akan menghasilkan produk sesuai dengan tujuan yang diinginkan. Mutu produk akhir juga dipengaruhi oleh bahan-bahan baku yang berkualitas, agar tidak terjadi penyimpangan produk akhir. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas standar mutu saus sambal di PD. Surabaja Putra, Cirebon. Pengujian tersebut meliputi parameter rasa, warna, aroma dan tekstur, pengujian dilakukan selama 5 hari. Hasil penelitian tersebut akan disesuaikan dengan nilai standar mutu saus cabai yang ada pada SNI 01-2976-2006. Hasil penelitian tersebut menunjukkan hasil bahwa pada kemasan plastik parameter tekstur pengukuran 1 hasilnya kental, pengukuran 2 hasilnya kental, pengukuran 3 hasilnya lebih kental. Parameter warna pada pengukuran 1 hasilnya oranye, pengukuran 2 hasilnya oranye, pengukuran 3 hasilnya oranye. Parameter aroma pada pengukuran 1, pengukuran 2 dan pengukuran 3 hasilnya sama yaitu normal. Dan parameter rasa pada pengukuran 1, pengukuran 2 dan pengukuran 3 hasilnya sama yaitu normal dengan catatan normal disini yaitu memiliki rasa pedas, asin, asam, dan gurih. Pada kemasan botol parameter tekstur hasilnya lebih encer, parameter warna hasilnya oranye, parameter aroma hasilnya normal dan parameter rasa hasilnya normal. Dilihat dari hasil dengan parameter rasa, aroma, tekstur dan warna sudah sesuai dengan nilai standar mutu saus cabai SNI 01-2976-2006. Faktor-faktor yang dapat menyebabkan kualitas produk saus sambal yang dihasilkan berdasarkan diagram *fishbone* yaitu karena faktor manusia, bahan baku, lingkungan, metode kerja, dan mesin.

Kata Kunci: *Quality Control*, Diagram *Fishbone*, Pangan Olahan, Saus.